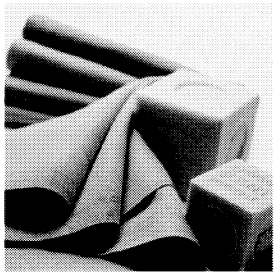
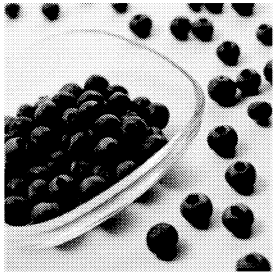
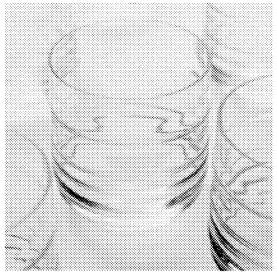
AT 312

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

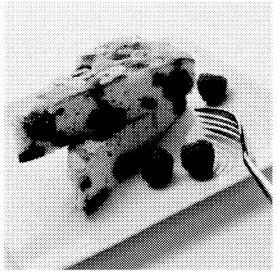


Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

4619 694 51821

FR

Whirlpool Sweden AB

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique **correspond bien à celle de votre habitation**.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. La température de l'air de refroidissement, absorbée par le four, ne doit pas dépasser 35° C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35° C.

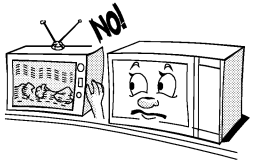
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

La prise d'alimentation doit être facilement accessible une fois le four installé.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer, ranger ou utiliser de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Risque d'incendie.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

Ne cuisez par les aliments excessivement. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

⚠ ATTENTION !

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Vérifiez que le four est bien ventilé.
* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante :
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

ATTENTION !

***Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés**. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
Ne démontez aucun panneau.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Appareil

Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

Selon la norme CEI 705.

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3.0	500 g	Jet Defrost		Placer sur le plateau tournant

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour nettoyer la cavité du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

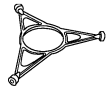
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

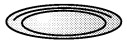
Des nettoyants abrasifs, *tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*
Ne le vaporisez pas *directement sur le four.*

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

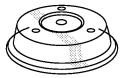
Support du plateau tournant.



Plateau tournant en verre.

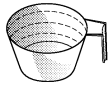


Couvercle.



Micro Plus VAPEUR.

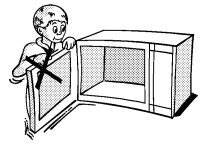
Doseur.



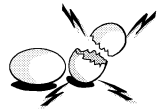
REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION !

Ne laissez les enfants *utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.*
L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



ŒUFS



N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

⚠ ATTENTION !

Les joints et l'encadrement de la porte *doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.*

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Le four ne doit jamais être utilisé *à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Les ouvertures de ventilation *sur le four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent à la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.

Enlevez les fermetures métalliques *des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

PRÉCAUTIONS

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau: dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

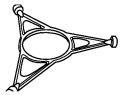
Reportez-vous systématiquement à un livre de cuisine aux micro-ondes (non fourni) pour plus de détails. En particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.
Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques**.
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

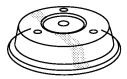


Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.
* Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

COUVERCLE

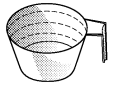


Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps nécessaire.
Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

Micro Plus VAPEUR

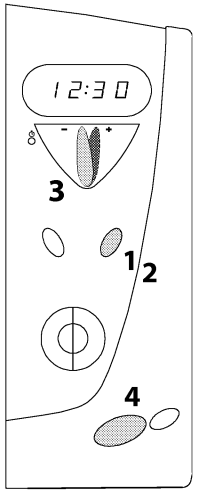
Utilisez le «Micro Plus Vapeur» pour des aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.
Placez toujours le «Micro Plus VAPEUR» sur le plateau tournant en verre.

DOSEUR



Utilisez le doseur pour mesurer la quantité de liquide nécessaire.

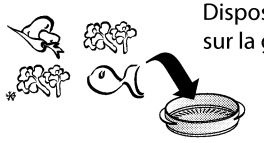
FONCTION VAPEUR



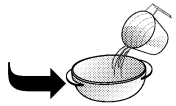
Utilisez cette fonction pour la cuisson de poisson ou de légumes.
Utilisez toujours le «Micro plus Vapeur» fourni, avec cette fonction.

1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Continuez d'appuyer sur la touche Steam (Vapeur) pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

ATTENTION !
Le «Micro Plus VAPEUR» est conçu** pour être utilisé avec les micro-ondes **seulement !
Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction.
***Vous risqueriez** de l'endommager.*
***Assurez-vous toujours** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.*
***Placez toujours** le «Micro Plus VAPEUR» sur le plateau tournant en verre.*



Disposer les aliments sur la grille vapeur.



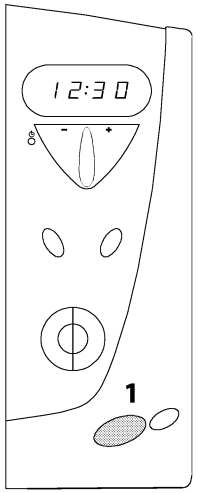
Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau sur le fond du «Micro Plus VAPEUR» .

Utilisez le doseur pour mesurer la quantité correcte d'eau.

Couvrez avec un couvercle.

	1. POMMES DE TERRE / LÉGUMES RACINES (150 - 500 g)	Utilisez des morceaux uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes Attendez 1 ou 2 minutes, après la cuisson.
	2. LÉGUMES (choux-fleurs et brocoli) (150 - 500 g)	
	3. LÉGUMES SURGELÉS (150 - 500 g)	Attendez 1 ou 2 minutes.
	4. FILETS DE POISSON (150 - 500 g)	Disposez uniformément les filets sur la grille vapeur. Disposez les tranches fines de manière à ce qu'elles se chevauchent. Attendez 1 ou 2 minutes, après la cuisson.

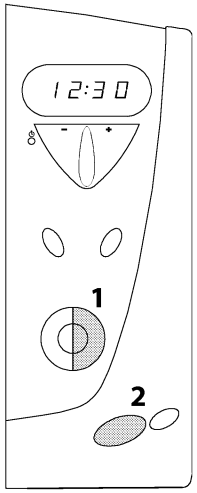
FONCTION JET START



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

Appuyez sur la touche Jet start (Démarrage rapide) pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/- après le démarrage de la fonction.

FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés, sortis directement du réfrigérateur.
Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur, adapté aux micro-ondes.

1. Appuyez sur la touche Auto Reheat (Réchauffage automatique).
2. Continuez d'appuyer sur la touche Auto Reheat (Réchauffage automatique) pour sélectionner le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Le four doit connaître le poids net des aliments.

1. 250-300 g
2. 350-400 g
3. 450-500 g

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

Superposez les fines tranches de viande ou disposez-les de manière à ce qu'elles se chevauchent.
Les grosses tranches de viande, les saucisses et similaires doivent être placées les unes à côté des autres.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :
Utilisez la fonction «Cuisson et réchauffage» pour cuire les aliments.

Évacuation de la pression
Couvrez toujours les aliments avec un couvercle ou un film plastique.
Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

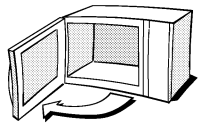
door PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en «mode veille». (Le four est en mode «veille» si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique **«door»**.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte: la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

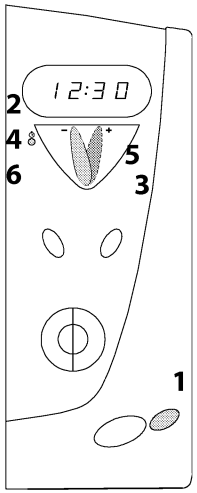


Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (Arrêt)

Pour poursuivre la cuisson :
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS *sur la touche Start (Démarrage)*.
La cuisson reprend là où elle a été interrompue.
Si vous appuyez *DEUX FOIS* sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche Stop (Arrêt) ou ouvrez la porte.
Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que pendant 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

FONCTION HORLOGE



Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt).
2. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.
3. Tournez le bouton +/- pour régler les heures.
4. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.
5. Tournez le bouton +/- pour régler les minutes.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.

L'horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge puis sur Stop (Arrêt).
Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.

FONCTION MINUTERIE

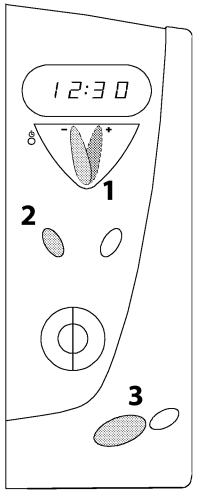
Le minuteur est complètement **indépendant** de toutes les autres fonctions et peut être utilisé n'importe quand, que le four fonctionne ou non.

1. Appuyez une fois sur la touche Horloge.
2. Tournez le bouton de réglage.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes ; ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

Pour arrêter le minuteur, lorsqu'il fonctionne en même temps qu'une autre fonction, vous devez d'abord rappeler le minuteur en appuyant sur la touche Horloge et ramener le bouton de réglage à zéro.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

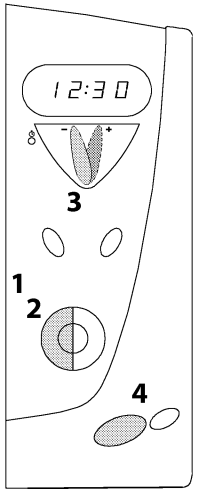


Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments (Jet Start), tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

1. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche POWER (Puissance) pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/- de réglage.
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

FONCTION JET DEFROST



Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.
2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).
5. À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments («TURN FOOD»).

turn

— N'appuyez pas sur la touche Stop (Arrêt) !
— Ouvrez simplement la porte et retournez les aliments.
— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Jet Start (Démarrage rapide).

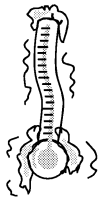
Remarque: le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.

1 VIANDE (100 g - 2 kg)
2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)
3 POISSON (100 g - 2 kg)
4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)
5 PAIN (100 g - 2 kg)

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :
Suivez les instructions du point «Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes» et sélectionnez 160 W pour la décongélation. Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez 90 W.

Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

Suivez la procédure pour le temps de cuisson et la puissance et sélectionnez le niveau de puissance 160 pour une décongélation manuelle.

Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez le niveau de puissance 90.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.